

La carte de notre restaurant



Bienvenue / Welcome

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre chaumière traditionnelle entre terre et mer.

Ici, nous privilégions le circuit court. De nos œufs fermiers aux trésors de nos producteurs locaux, nous cuisinons le terroir normand avec respect. Une parenthèse responsable, savoureuse et durable.


We are happy to welcome you in our traditional cottage between land and sea. Here, we favor the short circuit. From our farm eggs to the treasures of our local producers, we cook the Norman terroir with respect. A responsible, tasty and sustainable parenthesis.


Notre restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 23h30
Service de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30 (en fonction des réservations)

Our restaurant is open from Wednesday to Sunday, from 12:00 pm to 2:30 pm and from
7 :00 pm to 11:30 pm
Service from 12:00 pm to 1:30 pm and from 7:00 pm to 9:30 pm (depending on booking)

Entrées / starters

Gaspacho de tomates, brunoise de légumes croquants 18€
Tomato gazpacho with a vegetable brunoise

Carpaccio de Bœuf, parmesan, lamelles de champignons et roquette 20€
Beef carpaccio, parmesan, slices of mushrooms, and arugula 

Tartare de bar, gingembre (80g) 25€
Sea bass tartare, ginger 

6 Huîtres de pleine mer du Père Gus numéro 3 16€
6 open sea oysters from Père Gus number 3 

Assiette de bulots et crevettes roses 18€
Plate of whelks and pink shrimps  

Classique foie gras de la Chaumière, au naturel, confiture de figues 24€
Classic foie gras from la Chaumière, natural, fig jam 





Terrine de saumon, crème fouettée à l'aneth 19€
Salmon terrine, whipped cream with dill   


Plats / Main courses

Filet de Bœuf normand, sauce au poivre vert, fines frites fraîches 43€
Norman beef fillet, green pepper sauce, fine fresh fries 

Risotto d'asperges vertes, truffes d'été en lamelles 29€
Risotto with green asparagus, sliced summer truffles  

Cabillaud sauce vierge, purée de pommes de terre 38€
Cod with sauce vierge, mashed potatoes 

Classique salade César avec poulet croustillant ou saumon fumé 28€
Classic Caesar salad with crispy chicken or smoked salmon    

Lotte au lait de coco, riz basmati 39€
Coconut milk monkfish, basmati rice 

Garniture supplémentaire à 6 euros (purée de pomme de terre / riz basmati / haricots verts / assiette de frites / assiette de pâtes)

Extra topping for 6 euros (mashed potatoes / basmati rice / green beans / plate of fries / plate of pasta)

Fromages / Cheeses

Plateau de 3 fromages de Normandie (Camembert, Pavé d'Auge, Pont-l'évêque)
A platter of 3 cheeses from Normandy (Camembert, Pavé d'Auge, Pont-l'Évêque)



14 €

Desserts / Desserts

Desserts à commander en début de repas

Soufflé glacé au Grand Marnier
Iced Grand Marnier soufflé



12 €

Baba au rhum, brunoise d'ananas
Rum Baba with pineapple brunoise



12 €

Tartelette chocolat poire Amandine
Pear Amandine Tartlet



12 €

Sundae caramel
Sundae with caramel



8 €

Panna cotta coulis exotique
Panna cotta with exotic fruit coulis



10 €

Fraises chantilly
Chantilly strawberries



10 €

Glace chocolat / vanille
Ice cream : chocolat / vanilla / rum plombière

3,50 €
La boule

Sorbet pomme / citron / fraise / melon
Sorbets apple / lemon / strawberry / melon

Desserts spirituels / Spirited desserts

Trou normand (alcool)
Trou normand



12 €

Colonel vodka citron (alcool)
Colonel (lemon sorbet with vodka)



12 €

Glace Plombières rhum (alcool)
Rum Plombières ice cream



12 €

Menu du midi / Lunch menu 35€

Mercredi

Gaspacho

Gazpacho

Risotto de volaille fermière

Farmer's poultry risotto



Lactose

Jeudi

Terrine de volaille fermière

Farmed poultry terrine

Classique salade César

Caesar salad classic



Lactose



Lactose



Gluten



CEufs

Vendredi

Terrine de saumon, crème fouettée à l'aneth

Salmon terrine, whipped cream with dill

Brandade de cabillaud

Cod Brandade



Lactose



CEufs



Poissons



Lactose

Samedi

Carpaccio de melon, chiffonnade de jambon cru

Melon carpaccio, raw ham chiffonade

Linguine au gorgonzola

Linguine with gorgonzola



Lactose



CEufs

Desserts au choix

Dame blanche

Dame blanche chocolate mousse



Lactose



CEufs

Panna cotta coulis exotique

Panna cotta with exotic fruit coulis



Lactose

Fraises chantilly

Chantilly strawberries



Lactose



CEufs



Gluten

Brunch du dimanche / Sunday brunch

Buffet à 60€/adulte et 30€/enfant de moins de 10ans

1er service de 11h00 à 12h30

2nd service de 13h00 à 14h30

Buffet at €60/adult and €30/child under 10 years old

1st seating from 11:00 am to 12:30 pm

2nd seating from 1:00 pm to 2:30 pm